

THEOBALD PFAFFMANN



KONTAKT

WEIN.GUT.PAN Thomas und
Theobald Pfaffmann GbR,
Lindenbergstraße 36
76829 Landau-Nußdorf
Tel. 06341-969187
Fax: 06341-969188
www.vinopan.de
info@vinopan.de

Inhaber

Theobald & Thomas Pfaffmann

Rebfläche

8,1 Hektar

Produktion

50.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-19 Uhr, Sa. 9-18 Uhr,
Anmeldung erwünscht
Weinproben
Gästezimmer (1 Doppelzimmer)

Theobald Pfaffmann wollte seine Weine nicht mehr länger an den Handel abgeben und hat deshalb 1983 mit der Selbstvermarktung begonnen. Nach seiner Ausbildung zum Weinbautechniker und Praktika in Frankreich und Australien ist Sohn Thomas seit 2003 im heimischen Betrieb tätig und für den Ausbau der Weine verantwortlich. Die Familie baut zu 60 % weiße und zu 40 % rote Sorten an. Die Rotweine werden maischevergoren und in Holzfässern, auch Barriques, ausgebaut. Die Weine werden überwiegend trocken angeboten.

Kollektion

In diesem Jahr gefallen uns einmal mehr die beiden jeweils 36 Monate auf der Hefe ausgebauten Sekte am besten in einer Kollektion auf insgesamt gutem Niveau. Beide Sekte besitzen eine klare Frucht, sie sind cremig, würzig und frisch, die trockener ausgebaute, aus Burgundertrauben erzeugte weiße Version ist etwas geradliniger und nachhaltiger als der fruchtbetontere und fülligere Rosé-Sekt aus Spätburgunder und Schwarzriesling. Sehr gut gelungen sind auch der kraftvolle, stoffige und sehr eindringliche trockene Gewürztraminer und der schlanke, in diesem Jahr ganz reintönige Sauvignon Blanc „Fumé“ mit dezenter röstiger Würze. Etwas mehr im Vordergrund steht das Holz hingegen noch beim „Zeitlos“-Weißburgunder, der aber genügend Stoff besitzt, um sich mit etwas Reifezeit noch zu harmonisieren. Ein gelungener Vertreter seiner Sorte ist der gelbfruchtige, kräuterwürzige Auxerrois, ebenso wie der Sauvignon Blanc mit dezent grasigen Noten und der Kalkmergel-Riesling mit viel klarer, jugendlicher Frucht. Der gut strukturierte Sankt Laurent bietet mit dunkler Frucht und Schokonoten viel Rotwein fürs Geld. —

Weinbewertung

- 86 2011 „Pan“ Pinot Sekt brut 12,5 %/15,- €
- 85 2011 „Pan“ Rosé Sekt brut 12,5 %/15,- €
- 83 2015 Sauvignon Blanc trocken 12 %/8,80 €
- 85 2015 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ 12,5 %/13,- €
- 82 2015 Grauer Burgunder trocken 12,5 %/6,80 €
- 82 2015 Weißer Burgunder trocken 13,5 %/6,80 €
- 83 2015 Riesling trocken „Kalkmergel“ 13 %/7,30 €
- 84 2015 Auxerrois trocken Kaiserberg 13 %/8,80 €
- 85 2015 Gewürztraminer trocken „Zeitlos“ 15 %/18,50 €
- 84 2015 Weißer Burgunder trocken „Zeitlos“ 14,5 %/14,- €
- 83 2015 Gewürztraminer „fruchtsüß“ 11 %/7,- €
- 84 2014 Sankt Laurent trocken 13 %/8,50 €

